

[研究ノート]

栄養士養成施設における校外実習指導の課題

－学生の自己評価と実習先の評価より－

Problem of the Off-campus Practice Instruction in Nutritionist Training Facility

－ Self-evaluation of Students and Evaluation of Training Destination －

田 中 弘 美*

要旨

栄養士校外実習にあたり学内での事前及び事後指導に役立て、教育効果をあげることを目的とし、実習後の学生の自己評価と実習先の評価を集計し実態を把握した。学生の自己評価に関しては、本人の努力以外の要因も関連していることが推察された。また、施設側の評価については、「積極的に取り組む姿勢」と「包丁の使い方や報告書の書き方などの能力」などが影響を及ぼすと考えられる。1週間の実習をより充実させるためには、事前指導による動機づけ、事後のまとめの工夫や実習報告による情報共有が課題である。

キーワード： 校外実習(Off-campus practice instruction)／自己評価(Self-evaluation)／
情報共有(Information sharing)

I はじめに

栄養士養成課程カリキュラムの必須科目としての校外実習は、栄養士免許取得のために必要な実習単位であり、病院、小学校、福祉施設などの特定給食施設で学生自ら給食業務に携わりながら、現場の栄養士の指導のもと栄養士業務の実践を学ぶ実習である。カリキュラムの到達目標は、①栄養士が果たすべき専門領域に関する基本となる能力を養うこと、②栄養士に必要とされる知識、技能、態度及び考え方の総合的能力を養うこと、③栄養の指導や給食の運営を行うために必要な能力を養うことである。

管理栄養士・栄養士の臨地実習及び校外実習では、限られた実習時間内で、教育効果の高い実習内容が達成できることが要求されることから、平成14年10月に社団法人日本栄養士会（当時）と社団法人全国栄養士施設協会（当時）によって、「臨地・校外実習及び校外実習の実践－改正栄養士法の施行にあたって－2002年版」¹⁾が出版されて

から、時代の変化に対応するべく検討が重ねられ平成25年8月に「臨地実習及び校外実習の実践（2013暫定版）」²⁾が、平成26年4月に「臨地実習及び校外実習の実践（2014年版）」³⁾が出版された。

校外実習は学生にとって、各特定給食施設で栄養士の業務を経験し多くのことを学ぶ貴重な機会であり、本実習をきっかけとして進路を決定する学生も少なくなく、施設で働く栄養士や管理栄養士の影響が大きいことは言うまでもない。今回、栄養士校外実習にあたり学内での事前及び事後指導に役立て、教育効果をあげることを目的とし、実習後の学生の自己評価と実習先の評価を集計し実態を把握した。先行研究によると、校外実習を終えての調査において、実習施設や実習グループの人数などの実習条件が評価に影響を及ぼす可能性が高いことや、学生の認識と実習先の評価に違いがあることのほか、目的を持って予習や準備を整えて臨んだ学生は実習で得たものも多く施設側からの評価も高いことや、アルバイト（特に接客や厨房）の経験がある学生はコミュニケーション能力、積極性、要領のよさなどで、いずれの施設でも高い評価を受ける傾向があることなどが報告

* TANAKA, Hiromi

北陸学院大学短期大学部 食物栄養学科 給食管理実習

されている。^{4) 5)}

Ⅱ 研究方法

1. 調査対象

2005年度から2014年度に本学食物栄養学科に在籍していた学生（2年次）を対象とした。人数は表1に示したとおりである。

2. 調査時期

校外実習期間は病院、福祉施設においては前期単位認定試験終了後から、9月前半には終了するが、学校においては実習期間を9月から11月としている。学生の自己評価票は、校外実習開始前に他の配布物とともに一人ずつ配布し、校外実習終了後に提出することを伝えている。実習先の評価票は、例年成績票と合わせて返送を依頼している。

3. 調査方法及び調査内容

- (1) 校外実習施設、施設の運営形態については、2005年、2010年、2014年の実績を比較した。
- (2) 学生の自己評価は、①実習の取り組みに対する10項目、②実習課題に対する11項目について5段階評価とし、学生の自己評価の点数の合計を施設別、運営別に χ^2 検定を用い比較検討した。
- (3) 施設側の評価施設側の評価項目は7項目であ

り、全体評価は総合評価とし、それぞれ5段階評価とし、年度別、施設別に χ^2 検定を用い比較検討した。

- (4) 学生の自己評価と施設側の評価を踏まえ、校外実習報告会で学生が実習で学んだことや感想を2010年と2014年で施設別に把握し、今後の課題について検討した。

Ⅲ 結果と考察

1. 校外実習施設について

実習先については、図1に示したとおり、近年、特定給食施設における委託給食の増加から、とくに総合病院において栄養士免許取得のための給食の運営中心の内容での実習の受け入れが困難な状況となった。2010年度では病院が53.8%と半数を超えていたものの、2014年度には38.2%に減少し、逆に社会福祉施設は21.2%から42.1%に増加した。しかしながら、実習施設の運営形態は、図2に示したとおり直営のほうが実習の受け入れが容易であるため、10年前からあまり変わっていないのが現状である。2014年度については、全体の46.1%が委託給食であった。

施設における学生の受け入れ期間は、病院、福祉施設において、1週間が15施設、2週間が4施設、3週間が4施設であった。実習内容が給食の運営中心であるため、午前中は厨房での現場実習が多い。1週間あたりの人数は、小規模施設では

表1 人数について

年度(西暦)	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
人数	57	65	75	67	87	71	81	83	63	76

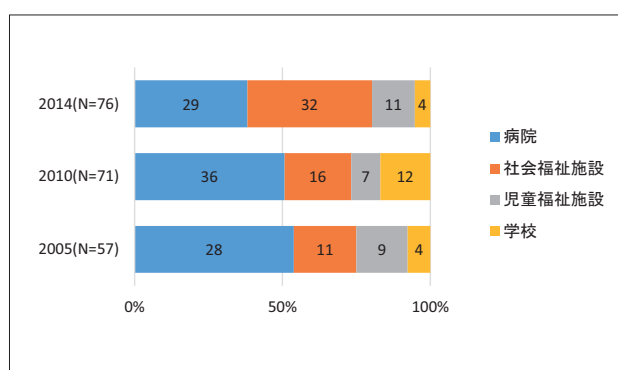


図1 実習施設

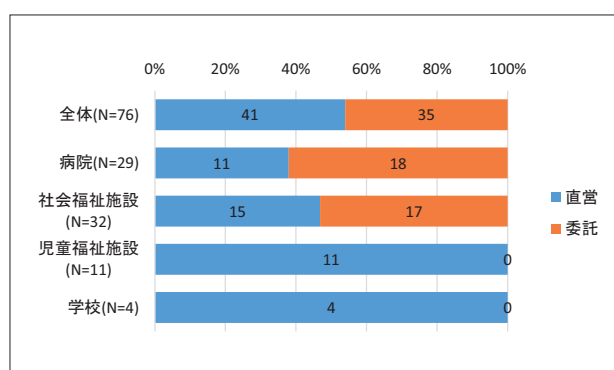


図2 運営形態

厨房が狭く、1人ずつの実習で2週間あるいは3週間という施設もある。しかし、長期間になると施設側の負担が大きくなることから、2014年度は総合病院以外のほとんどの施設は2人ずつのところが多かった。(図3参照)

2. 学生の自己評価について

学生の自己評価は、①実習の取り組みに対する10項目、②実習課題に対する11項目についてそれぞれ5段階評価としている。①の項目の内容は「服装や実習の身支度が指示通りできた」「スタッフへのあいさつや返事がしっかりできた」「言葉遣いや礼儀作法が正しくできた」「勤務時間が守れ、体調も万全であった」「感謝の気持ちを持ち、謙虚な態度で学ぶことができた」「不注意で、怪我をしたり、物を壊したりして迷惑をかけていない」「積極的な態度で実習に臨み、機敏な行動ができた」「提出物や宿題が時間通りに提出できた」「何が学びたいか目標を持ち、自主的に行動できた」「実習内容はおおむね正しく理解できた」で、②の項目の内容は「衛生管理の実際を学ぶ」「オーダーリングシステムを理解する」「給食の食

数管理を理解する」「具体的な食材の検収・保管の仕方を体験し理解する」「作業管理の実際を学ぶ」「栄養教育の実際の取り組みを学ぶ(栄養指導に参加する)」「対象者の嗜好・喫食状況を調べる」「献立上の工夫点やサービスについて考える」「入居者(患者)の栄養アセスメント・ケアプランを理解する」「栄養士と調理師のコミュニケーションの取り方を学ぶ」「栄養士以外の職種とのコミュニケーションをとる」である。

2005年度と2014年度の学生の取り組みに対する自己評価について、5段階評価を点数化して満点に対する割合を図4に示した。一番高い割合を示した項目は両者とも、「服装や実習の身支度が指示通りできた」であり、2005年度は「勤務時間が守れ、体調も万全であった」「不注意で、怪我をしたり、物を壊したりして迷惑をかけていない」の順に高く、2014年度は、「感謝の気持ちを持ち、謙虚な態度で学ぶことができた」「提出物や宿題が時間通りに提出できた」の順であった。「言葉遣いや礼儀作法が正しくできた」「勤務時間が守れ、体調も万全であった」「不注意で怪我をしたり、物を壊したりして迷惑をかけていない」の項目は、有意差はないものの2005年度のほうが、2014年度に比べて高い割合を示した。2010年度の自己評価を併せて年度別に比較したところ、これらの3項目について図5～図7に示したとおり、やはり2005年で自己評価が高かった。また、2014年度の学生について施設別に比較した結果、「言葉遣いや礼儀作法」は、児童福祉施設の実習生で自己評価が低く、「不注意な行動」については病院や社会福祉施設の実習生で評価が低い傾向がみられた。(図8～10) そのほか、「自主的な行動が

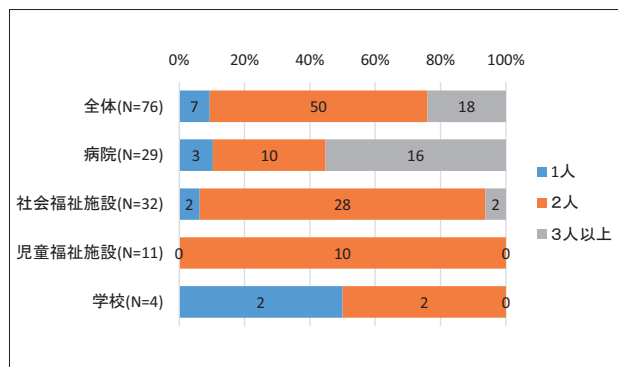


図3 実習人数

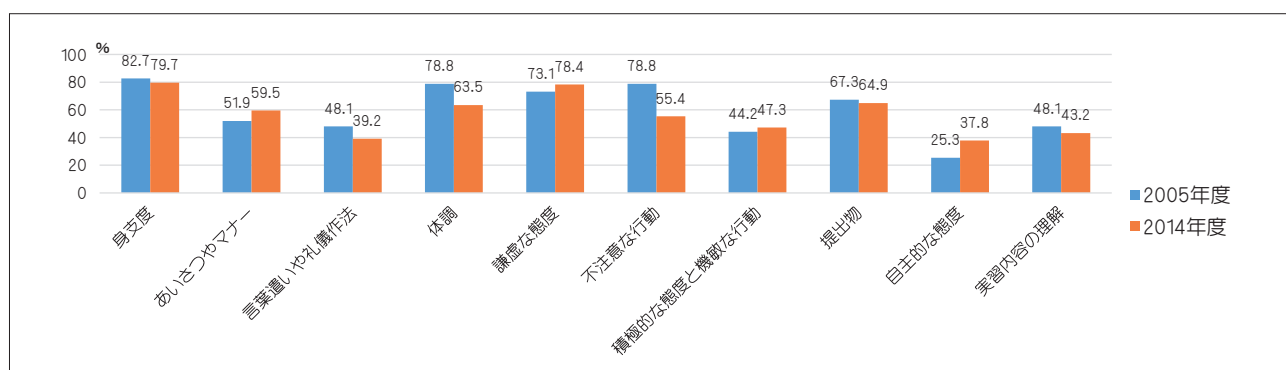


図4 取り組みに対する自己評価

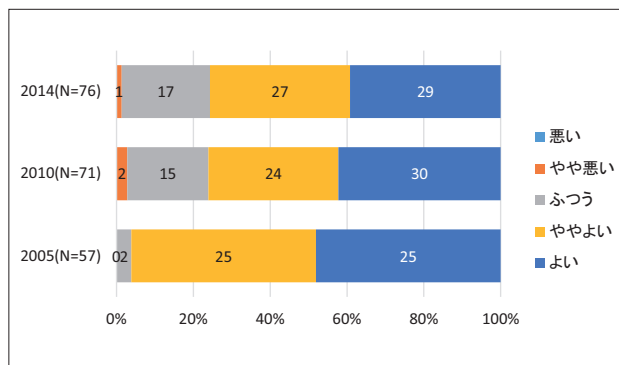


図5 言葉遣いや礼儀作法が正しくできたか

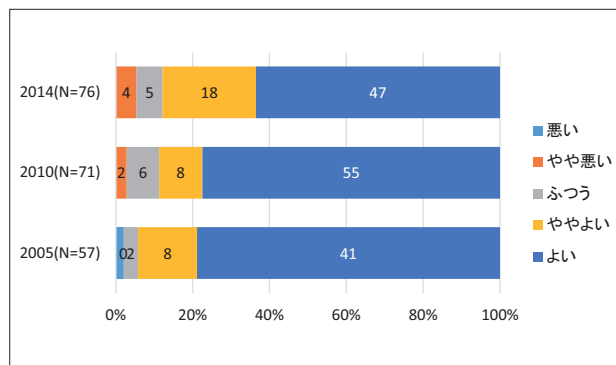


図6 勤務時間を守り体調は万全であったか

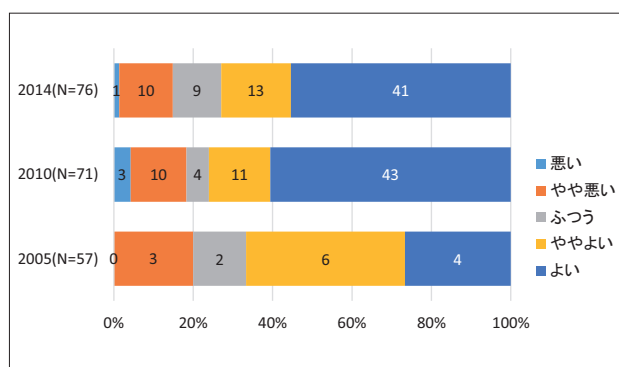


図7 不注意で怪我をししたり物を壊したりして迷惑をかけていない

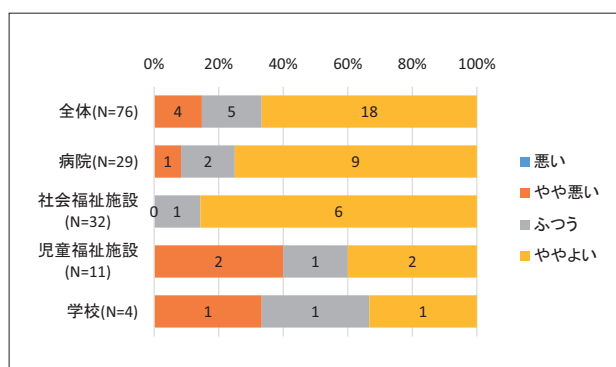


図8 言葉遣いや礼儀作法が正しくできたか

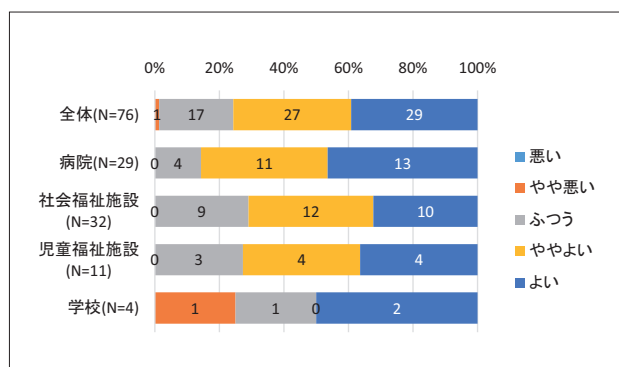


図9 勤務時間を守り体調は万全であったか

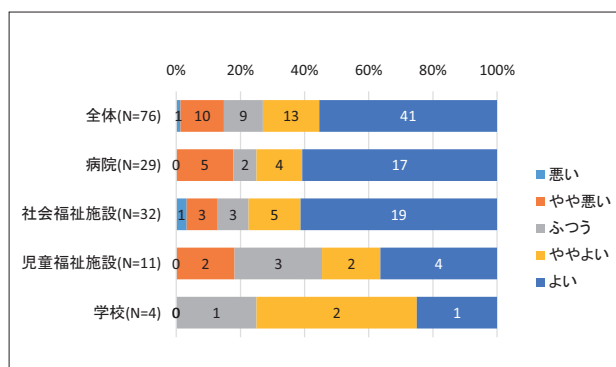


図10 不注意で怪我をししたり物を壊したりして迷惑をかけていない

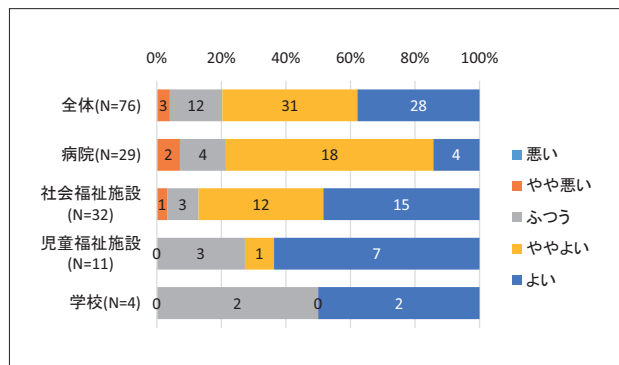


図11 自主的な行動ができたか

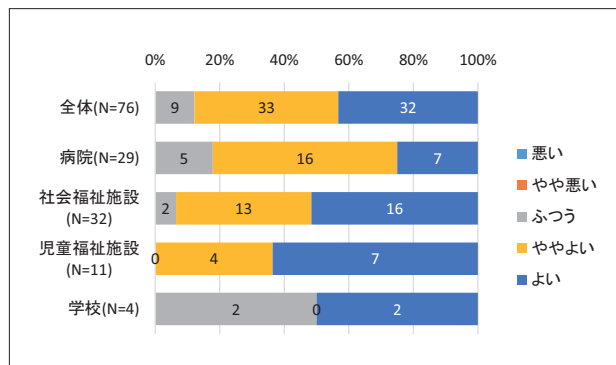


図12 実習内容を正しく理解できたか

栄養士養成施設における校外実習指導の課題

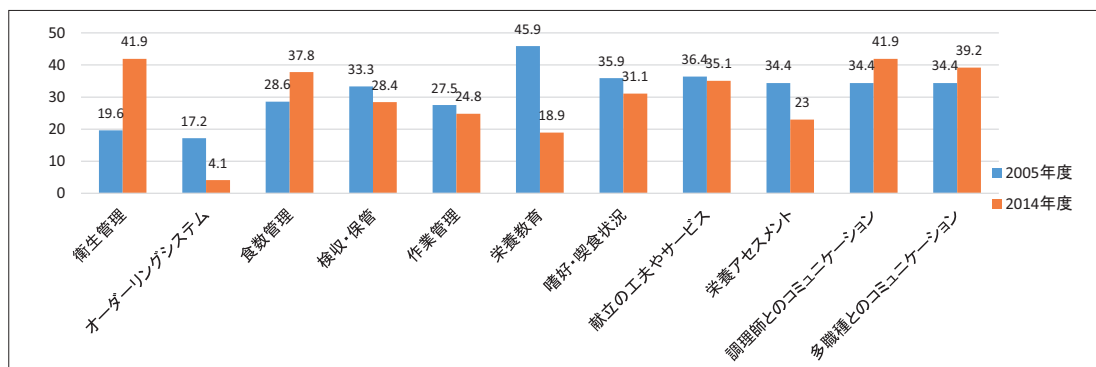


図13 実習課題に対する自己評価

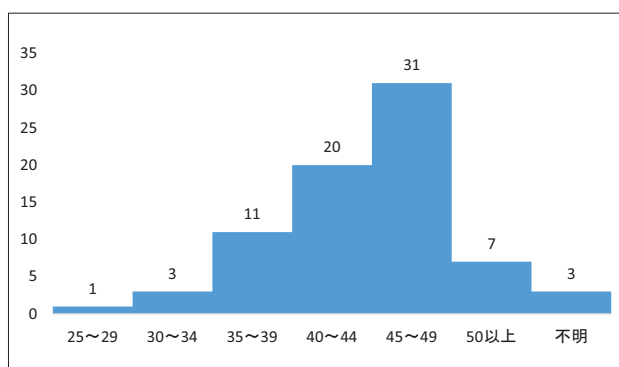


図14 2014年度 取り組み評価点数の分布

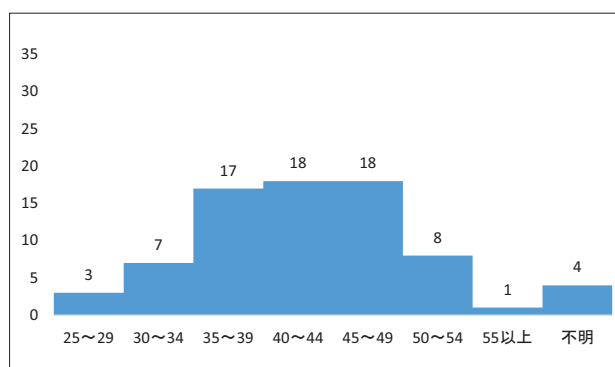


図15 2014年度 実習課題に対する評価点数の分布

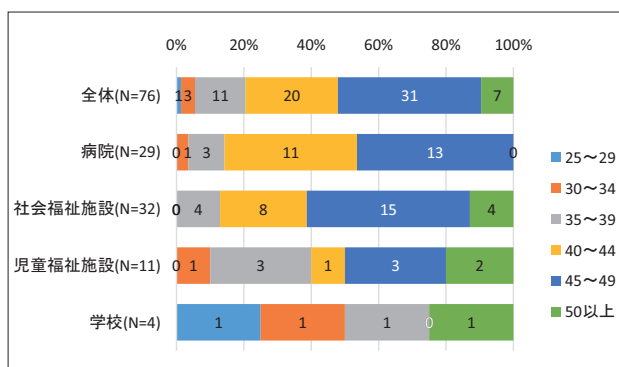


図16 施設別取り組み評価点数

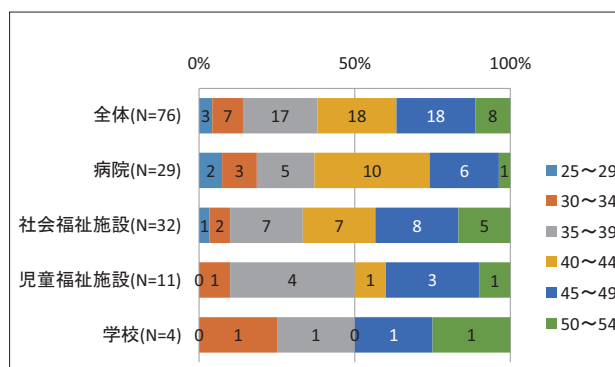


図17 施設別実習課題に対する評価点数

できたか」「実習内容を正しく理解できたか」の項目においては、病院の実習生で評価が低かった。(図11～12)

次に、2005年度と2014年度の学生の実習課題に対する自己評価について、図13に示した。2005年度で一番高かった項目は「栄養教育の実際の取り組みを学ぶ(栄養指導に参加する)」であり、2014年度は「衛生管理の実際の学ぶ」「栄養士と調理師のコミュニケーションの取り方を学ぶ」「栄養士以外の職種とのコミュニケーションをとる」が高かった。2014年度でこれらの評価が高い

理由としては、近年の給食業務における衛生管理の徹底や管理栄養士の業務内容の変化などが推察される。

また、学生の取り組みに対する評価点数及び学生の実習課題に対する評価点数の合計を度数分布で示したのが図14～15である。取り組みに対する評価点数の平均は44.5±11.36、取り組みに対する評価点数の平均は、42.3±9.84であったことから、40未満のグループと40以上のグループに区分し評価点数の合計を比較した。施設別に比較した結果については図16～17に示したとおりである。どち

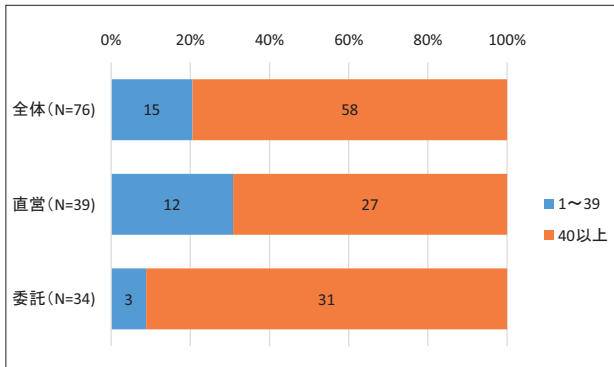


図18 運営別取り組み評価点数

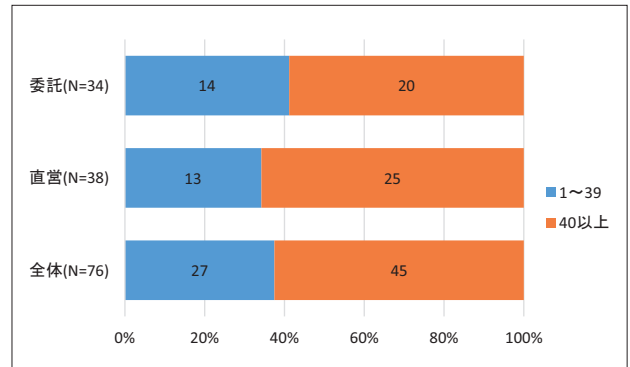


図19 運営別実習課題に対する評価点数

らも社会福祉施設において若干評価が高い傾向がみられた。また、運営別の比較では、図18~19に示したとおり取り組みに対する点数が若干委託の施設のほうが直営の施設より高かった。一方で、課題に対する点数は、直営の施設のほうが高い傾向がみられた。

3. 施設側の評価について

施設側の評価項目は、「積極性（積極的に取り組もうとしている）」「責任性（責任感があり信頼できる）」「努力性（よく指導を受けて努力している）」「協調性（孤立的・独断的でなく、協調的である）」「研究性（何事にも研究的態度で臨んでいる）」「規則性（礼儀正しく時間を守る、身だしなみ）」「能力について（包丁さばき、事務処理）」の7項目であり、全体評価は総合評価とし、それぞれ5段階評価である。2005年度と2014年度の施設側の評価について、5段階評価を点数化して満点に対する割合を図20に示した。2005年度は、努

力性、規則性、協調性の順に高く、2014年度は、努力性、協調性、規則性の順に高かった。一方で包丁さばきや事務作業などの能力の割合がどちらも一番低かった。それぞれの項目について2010年度の結果も併せて比較したところ、施設側の評価では、有意な差はみられないものの、2014年度の学生は従来高い評価を受けていた努力性、協調性、規則性で10年前より低くなった。また、図21~図27に示したように努力性以外の積極性、責任性、協調性、研究性、規則性、能力については、有意な差はみられないものの、2014年度のほうが2010年度より若干低い評価であった。担当栄養士から、積極性がないとの声を聞くこともしばしばあり、全体評価で「非常に良い」と評価を受ける学生も年々少なくなっている（図28）。また、施設別では図29に示したとおり、個人差はあるものの社会福祉施設での評価が高い傾向がみられた。

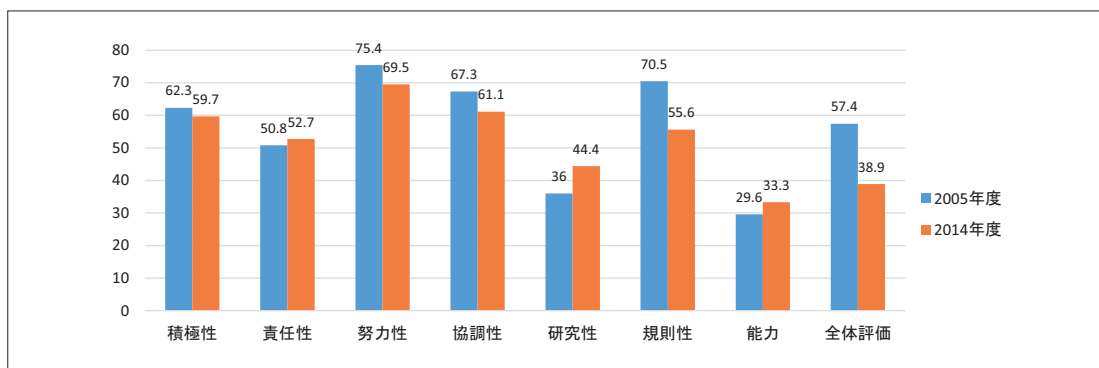


図20 施設側の評価

栄養士養成施設における校外実習指導の課題

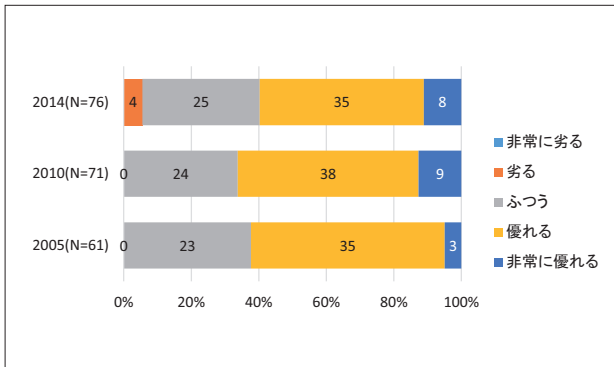


図21 積極性

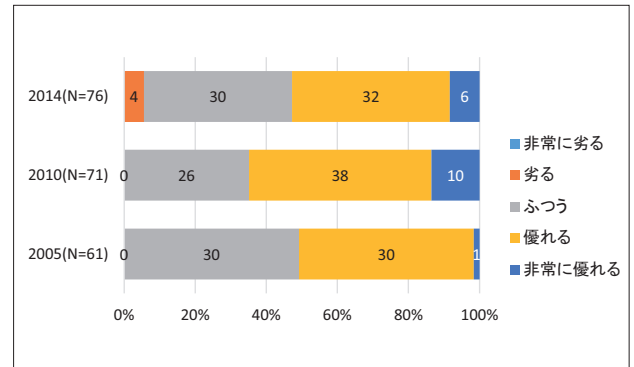


図22 責任性

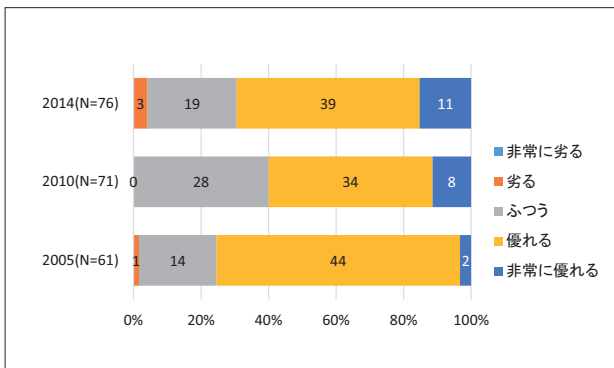


図23 努力性

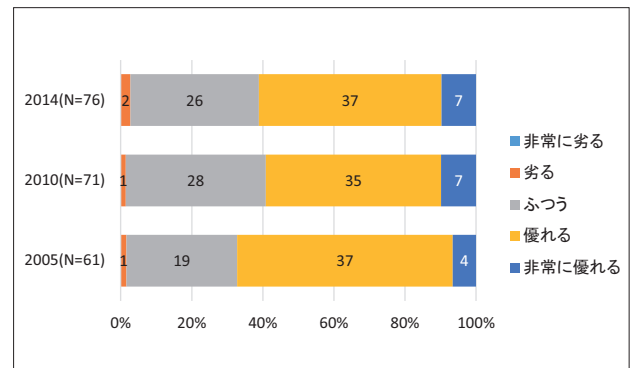


図24 協調性

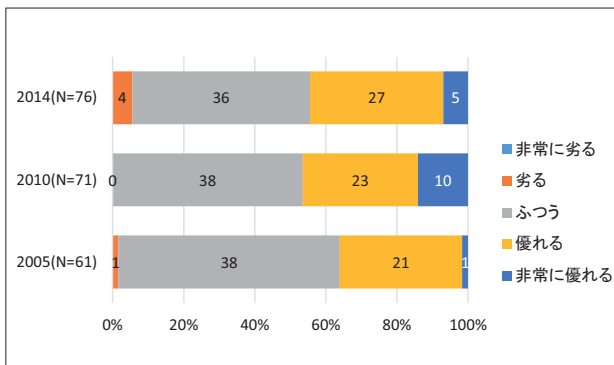


図25 研究性

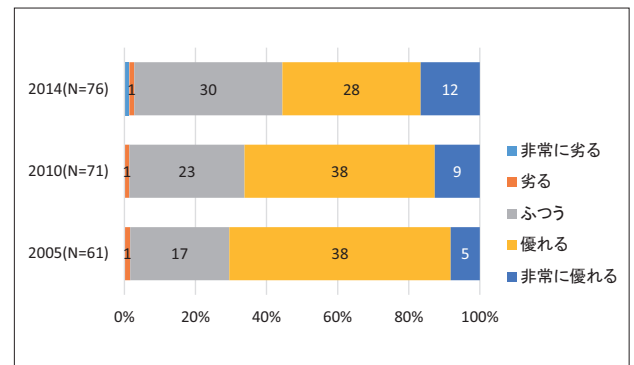


図26 規則性

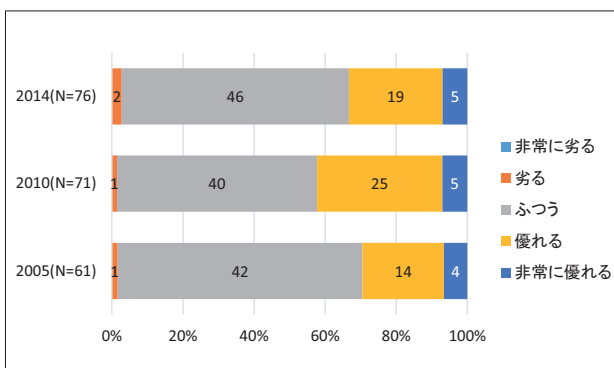


図27 能力（包丁さばき、事務処理）

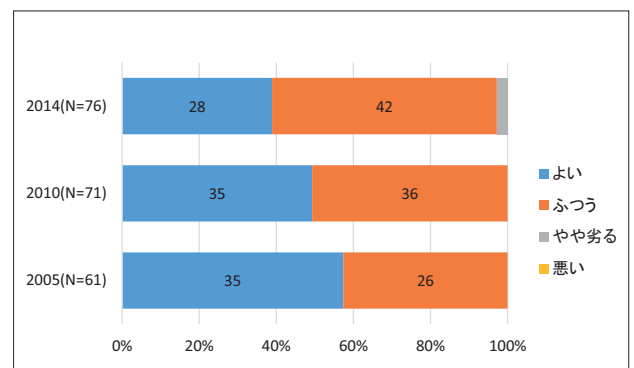


図28 年度別全体評価

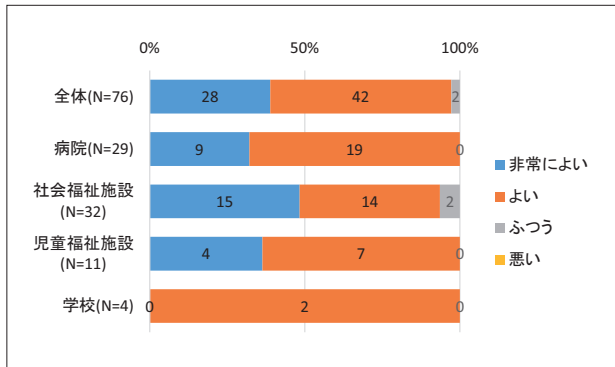


図29 施設別全体評価

4. 学生の実習課題に対する評価について

実習課題のうち「衛生管理の実際」や「コミュニケーションの取り方」に関する項目で2014年度の評価が2010年度の評価より有意に高かったことは、近年、保健・医療・福祉・教育などの各分野において、管理栄養士・栄養士に関係する諸制度の変化とともに多様で高度の専門性が求められるようになり、その結果として、前述したとおり管理栄養士の職務内容の変化をきたしたことが要因の一つと考えられる。校外実習における教育効果は学生の取り組み姿勢に左右されることはいくまでもない。そこで、2010年度と2014年度の校外実習報告会で学生が発表した内容の一部を施設別にまとめ、表2-1～表2-4に示した。学生は、実習先ごとに実習内容や学んだことを振り返り、1施設6分程度でプレゼンテーションを行っている。2か所で実習する学生も数名いるが、ほとんどの学生は1週間の実習である。中には体調を崩す学生もいるが、実習先の担当栄養士の協力のおかげで多くのことを体験していることがわかる。給食の運営中心とはいえ、管理栄養士としての業務を実際に肌で感じることは、実習後の学びに多大な影響を及ぼすことが想定され、卒業後管理栄養士を目指すモチベーションにもつながっていくであろう。報告会では、発表するだけでなく、他の施設の発表が新たな学びにつながるように、お互いに評価し情報を共有する場としている。また、1年生には、校外実習の事前指導の場としての位置づけだけではなく、カリキュラムの科目間連携としても重要な役割が果たせるものと考えている。

IV 結論

以上の結果から、学生の取り組み評価や実習課題評価に関しては、本人の努力以外の要因も関連していることが推察された。また、施設側の評価については、「積極的に取り組む姿勢」と「包丁の使い方や報告書の書き方などの能力」などが影響を及ぼすと考えられる。校外実習を通して栄養士の業務が多岐にわたっており、予想以上に大変であることを知って不安に思う学生がいる反面、やりがいを感じて3年間の実務経験を積んだ後管理栄養士の資格取得の意識が高まった学生もいるようである。

1週間の実習をより充実させるためには、事前指導による動機づけ、事後のまとめの工夫や実習報告による情報共有が必要である。校外実習報告会において毎年反省としてあげられることは、「しっかりとした挨拶・返事」、「包丁の使い方の練習」、「体調管理」、「献立作成」、「日頃の授業の大切さ」に関する点である。1年前に2年生からアドバイスを受けているにもかかわらず、同じことを繰り返しているのが現状である。今後、事前・事後指導の内容や方法を見直し、実習先とも十分協議行っていきたい。

〈参考文献・引用文献〉

- 1) 臨地・校外実習及び校外実習の実際－改正栄養士法の施行にあたって－2002年版：(社)日本栄養士会、(社)全国栄養士施設協会 編 平成14年10月
- 2) 臨地実習及び校外実習の実際(2013暫定版)：(公社)日本栄養士会、(一社)全国栄養士施設協会 編 平成25年8月
- 3) 臨地実習及び校外実習の実際(2013暫定版)：(公社)日本栄養士会、(一社)全国栄養士施設協会 編 平成26年4月
- 4) 西川貴子・森内安子・今本美幸・中野佐和子・才新直子：栄養士校外実習における学生の自己評価の実態と課題－平成23年度の校外実習を終えてのアンケートより－神戸女子短期大学論攷 58巻 15-22 (2013)
- 5) 水野早苗・横山洋子・伊奈陽子：栄養士養成施設における校外実習について本学の学生が校外実習で学んだこと 愛知みずほ大学短期大学部紀要資料P86-89

表 2 - 1 実習内容のまとめ

	病院		社会福祉施設		児童福祉施設		学校	
	2010	2014	2010	2014	2010	2014	2010	2014
実習で学んだこと	①切る速さや盛り付けなどの作業をよりきれいに、速く作業ができるよう、普段から意識すること。②厨房は広いのでその中でも聞こえるような大きな声を出すようにすること。	①調理員の役割分担は、主に煮炊きをする釜番、その釜番の補佐をする下釜、野菜などを切るカッターと食料係があった。ブイ・クレス、ハイ・ブチゼリーという補食をつける作業や配膳もあり、食料の指示通りの形態の食事を間違えることなく配膳しなければならぬ。②役割分担は作業を円滑に効率よく行うためにとても重要。③一人一人が自分の作業に責任を持って行うことも大切だと思った。	①慣れない現場では戸惑いや緊張でどうしてもしまいがちですが、いつも待つだけではなく、自分から指示を仰ぐことも大切。②毎日の食事を楽しくするために利用者のためにも、手間は惜しんではいけないことがわかった。	①機械は見たこともないものから給食実習で使用したスチームコンベクションやフールドカッターなどもあったが、大量調理にも関わらず、ほとんどの野菜は人の手によって切られていた。②盛り付けも丁寧にするのが大切だった。ごはんは平らに盛るのではなく、ふんわりと盛ること。	①離乳食を盛り付ける際には、彩りや食材の一つ一つの素材の美味しさを感ぜてもらいたく、一品ずつではなく食材ごとに分けて一つの皿に盛り付けた。②食べさせの際には、一品をずつつつと食べさせるのではなく、主食、主菜、汁物を順番に一口ずつ、パランス良く食べさせること、また、子どもへのベースに合わせ食べさせることが大切だということを学んだ。	①夏場の熱中症対策としてスポーツドリンクを作っていた。②一人ひとりの発達、状態、体調に合わせた食事作りが大切。体調が悪い子の昼食はおかゆに変わった。③切り方、盛り付け方、彩りに注意し、季節のものを提供するようになっている。	①作業内容によってエプロンの色分けを行っていること。②加熱温度は、普通だと75度以上1分間以上だが、大量調理では、時間をみることでできないため、食品の温度は、95度以上で行っている。焼き始めの時間や温度以外にも配膳時間など作業ごとに時間と温度の記録を行う。	学校栄養士の業務には、栄養管理、衛生管理、材料の発注、献立作成、栄養価計算、入札量算出、栄養報告書作成、作業動線の製図などがあった。
調理業務								

表 2-1 実習内容のまとめ

	病院		社会福祉施設		児童福祉施設		学校	
	2010	2014	2010	2014	2010	2014	2010	2014
実習で学んだこと		実習中、手洗いチェッカーを使って、自分の手洗いでどのくらい汚れが取れているのかを見て学んだ。白く光っている部分が、洗い残した汚れ部分で指紋や指先、指の間、爪に多く残っていた。しっかりと洗ったつもりでも、汚れが残っているのだと分かった。	2010 食器を運ぶ際に食器をエプロンに掛けて運ぶのは汚いのでしてはいけないという注意を受けた。	2014 ①厨房の中に入るときに手を洗い消毒し、服のほこりなどを落とす。②まな板や包丁は野菜類、肉・魚介類、生ものの類で分けられており、一つの工程が終わると、一つの手洗い消毒をした。③生ものを触るときはその上に手袋をした。		2010 この施設では、アルカリ水と酸性水が出る機械が設置してあり、主に洗浄に使用している。消毒や殺菌にも使用している。	2010 実習を行なっていて手洗いはもちろん、エプロンや靴の使い分け、温度管理の徹底などを体験した。全ては子供たちが安全に給食を美味しく食べられるために必要。	2014 調理場の中には汚染や異物混入を防ぐために、作業によって部屋が全て別々で、作業が変わるたびに決まった色のエプロンに変えていた。使った包丁の番号を記録し破損してはいないか確認したり、作った菓の配送先を記録するなどで、細かなところまで管理していた。また、エアシャワーやコロボロローラーなど、ホコリや毛髪が給食に落下するのを防いでいた。
		①徹底された衛生管理の大切さを学んだ。②日清医療食品に委託しており、食中毒や異物混入を防ぐため多くのことが定められていた。③作業を少しでも変える際は、使い捨て手袋を替えるなど徹底された衛生管理のもと作業をしていた。④病院では、特に免疫の弱まった人が多いため、常に細部まで徹底することが大切なのだと考えた。	利用者さんを第一に考えるということ。衛生管理を怠れば食中毒を起こし、利用者さんの健康を害してしまい、取り返しがつかない。	現場実習に入る前には、しっかりと手洗いをし、食中毒、感染症が起こらないように、衛生管理をしっかりとすること大切。衛生管理の面では、作業のたびに手洗いを徹底していた。			①「材料及び下処理」「調理方法」「記録」「衛生ポイント」に分け、調理をする際の注意点や作業手順について記載している。②給食を作る際にどのような作業したのか記録する。③効率よく作業を行えるよう、作業動線を細かく記入する。④食中毒を起こさないよう常に衛生管理に注意している。	①下処理では野菜に虫がついていないか、種に黒い部分がないか、異物が混入していないか、一つ一つ洗ったりをチェックする。②安心して食べられる給食を作るためには、衛生管理を厳しくしないといけないことを実感した。

表2-1-1 実習内容のまとめ

[illegible]

表2-2 実習内容のまとめ

病院		社会福祉施設		児童福祉施設		学校		
	2010	2014	2010	2014	2010	2014	2010	2014
多職種連携	①患者さん一人ひとりの食事形態や病状が違っているので、カンファレンスや病棟訪問を通して、情報を共有しあっていた。②いろいろな部署の人と接するのでコミュニケーションが大切。③何事も報告しあい、確認をとることが大事だとわかった。④食事の提供側も意見も聞き、よりよい食事を作れるようにすることが大事だと思った。	栄養士だけでなく医師や看護師などと連携することには、もちろん大切であるが、患者さんの家での様子を知らなければ、患者さんの家族との連携も大切。	①コミュニケーションを取り組んでいる。②調理員さんに指導をしながら、介護士さんの意見を聞くなど、間に入る立場でもあり、コミュニケーション能力が多くの場面で必要。③献立を立て、作ることで役割が仕事ではないことがわかった。	①現場作業では、栄養士、調理師、調理員の方々の協力や助け合いが重要なこと。声掛けをしなが作業に取り組むこと。あいさつと返事は大きく、コミュニケーションも必要。②現場のチームワークが大切。特に盛り付け作業は、細かい要望の利用者の確認し合うことが大切。③一人一人の要望に対応した食事を提供すること。多くの利用者さんが食事をおいしく食べられるのだと思った。	栄養士同士のチームワークも必要だということ。時間が限られているので、助け合いなどが調理場で多くみられた。	①実際に野菜をつくったりそれを調理したりして、食の大切さを子どもたちに伝える取り組みを行う食育は栄養士だけでなく、保育士と連携して 共通理解の上で行うことが重要である。②発育に合った食事が食への関心を高めることも大切である。④家庭で食べないものや食べることがないものでも保育園の給食やおやつで食べること。⑤アレルギーがある子どもへの給食・おやつ提供時は保育士と必ず確認をする。	①調理員さんと学校側の間に立って両方の意見を聞くなど双方から言われて対応が大変そうだった。②栄養士は監督役でもあるのでうまくコミュニケーションをとって関係を築くことも大事。	
		栄養士としての知識を身につけることも重要であるがコミュニケーションも求められる。	①お年寄りの方とは、大きな声ではつききと話しさなければ聞かれない。②認知症の方とはさらに難しい。こちらの一方的な会話では相手の不安にさせてしまうので、相手に無理をさせずに会話すること。③出張喫茶やケータリングではコミュニケーションが必要。	①何回言っても聞き取って声で話すこと。筆談の人には大きな字を書くことを心がけた。②「好き嫌いをいしている」と、大きな声で多くて食べられない子には、小さな目標を立てさせたりした。	①子供たちと同じ目線に立つことにより、聞きやすくなった。②偏食をする子には、「好き嫌いをいしている」と、大きな声で多くて食べられない子には、小さな目標を立てさせたりした。	①食材を用いた体験は、子どもたちに食べへの興味をもたせる機会になる。②以上児に対する食育には親子クラス・キング・夏野菜の栽培・収穫・芋掘りなどがある。③自分たちで育てたり、収穫したりした食材を使用した給食のときは残飯が少なくなる。④子供たちがイキイキと活動できるよう、周りに目を配ること。	①児童生徒への教科・特別活動における食育指導として、定期的に授業を行うこと、アレルギー児童の現状の把握、それに対しての保護者への対応をしていく。②食に関して地域との連携も行い、定期的に試食会を開催していただく。③学校給食は食育の場でもあるので、児童・生徒の前では、先ずしての自覚をもって、言葉を選んで話すことが大切である。	
		指導者や患者さんはもちろん、他の職員や患者さんのご家族、外部の方など出会う人皆にあいさつをすることが基本である。	①あいさつや礼儀、それらから作られる人間関係は仕事をする上でとても大切。②調理員さんとはほとんど年上の方がきちんと説明したり、しっかり仕事をこなさないと言われ、何を聞いてはくれない。③5日間の実習で、常々相手の幸せを考え、努力する、暖かい心で学んだ。	①利用者さんに笑顔であいさつをしたり、お話をすることは同じ目線にならなければならない。②細やかな心遣いが利用者さんの笑顔や楽しさ、生きがいにつながる。③5日間の実習で、常々相手の幸せを考え、努力する、暖かい心で学んだ。				
対象者とのかわり								
挨拶・言葉使い								
コミュニケーション								

コミュニケーション

表 2-3 実習内容のまとめ

	病院		社会福祉施設		児童福祉施設		学校	
	2010	2014	2010	2014	2010	2014	2010	2014
調理業務	切る練習をしつかりしておけばよかったと思っただ。調理は早さと正確さが求められるので学校の調理実習で慣れておくことが大切。	①包丁の使い方と速度、切り方の練習をもっとしていくべきだった。②食材のおおよその使用重量がどれくらいかを理解していくべきだった。③献立作成に時間がかかったこと。④料理を均等に盛り付けることが難しく何回かやり直した。		包丁の練習が必要。献立によく使う野菜などは、スライサーでカットしていたが、もやしやえのきなどを利用者が食べやすいように包丁で細かく切る作業は、スピードが重要。		今後の課題として、「事前」にしっかりと準備をすることが大切。今回の実習で、調理の経験がなかったところにも注意し、慣れさせておくことが大切。	洗浄の作業で台を拭いているときに指を切ってしまっすごく迷惑をかけてしまったので、細かなところにも注意し、慣れてきても気を付けなければいけないと思った。	
	良く睡眠をとらないと集中できない。話を聞かなくてはいけない。周りの人に迷惑をかけることがあった。	実習を通して改めて朝食を食べることが大切だとわかった。特に現場実習では体力が必要なのでしっかりと朝食を摂ることが大切。		調理実習では調理員の方と声を掛け合ったり、食事見学などでは利用者さんなどと、たくさん会話する事があったので、もっとコミュニケーションを取れば良かったと思った。	体調をしつかり整えることが大切だと改めて感じた。前日の復習をしつかりとして早寝早起きを心がけること。			媒体づくりに時間がかかり寝不足になった。
知識	医療の知識などの勉強が必要だと思っただ。就職後ももっと勉強していかないといいなと思った。	一つ一つの授業を大切にし、普段からこつこつと勉強をしていくこと。						児童からいろいろな質問されるので、正しい知識を身につけなければならぬと思った。
	分からないことがあつた。そのままだと自分から聞かなくてはいけない。逆に迷惑を掛けてしまう。	自分の知りたいことや学びたいことは自分から聞くことが大切。自分から聞くことで指導者さん何かわからないのか理解できるのか。自分から聞くことが大切。	栄養士の先生や調理員さんは普段の仕事をこなすだけでなく、大変な中で実習生を受け入れてくれているので、迷惑をかけることがないよう、私たちが暖かく受け入れてくださることを感謝している。	わからないことはわからないままにしない。疑問があつたらすぐに聞くことが大切。		目を追うことに慣れてきたが、実習は5日間だけなので、1日目からしっかりと積極的に話しかけるべきだった。おやつ作りの日の実習記録に、栄養士の方に「もっと声をかけてくれて良かった」とコメントが書いてあったので、もっと頼れば良かった。		
その他	実習生同士の連絡をしっかりと取っておき、前日することなど連絡事項を確認することが大切。	普段の学校生活の中でもしっかりと挨拶をしたり、目上の方に対する言葉遣いにも気を付けようと思った。	自分たちの感覚と入所者の感覚は違うので、目線を変えた配慮が必要。	人によって飲み物にはあるとろみが必要な場合もあると、その人のその人の咀嚼や嚥下状態を把握することが大切。				お別れ会をしてもらい感動した。
反省と感想								

反省と感想

表 2-4 実習内容のまとめ

	病院		社会福祉施設		児童福祉施設		学校	
	2010	2014	2010	2014	2010	2014	2010	2014
包丁	切る速さは勿論、調理場の応用力も大切。	包丁の使い方（速度、切り方）を練習すること。包丁は均等に速く丁寧に切れるようにすること。	包丁がうまく使えるだけで、スムーズに作業をこなすことができ、自分の自信にも繋がる。練習できる今のうちにうまく覚えておく方が絶対に得。	①切る練習はすばやく、的確に、安全が目標。②分らないことは必ず聞く。分からないことをそのままだししておくことが一番いいことなので、何でも質問することが大切。	包丁の練習をしておくこと。	①包丁の使い方をしっかりと練習しておくこと。②当日にあれば焦ることがないように、3日くらい前には準備が出来ている状態にしておくこと。③調理現場は油断すると大けがをする場所なので気を抜かず最後まで集中すること。	同じ作業が長く続くので、包丁にも慣れておくこと。	
挨拶・言葉使い	言葉使いやあいさつ、指示に従うことも大事。時間厳守は基本。	言葉遣いは、栄養指導や患者と多く接するの場で、丁寧な言葉づかいをし、はきはきと話すこと。	①きちんとあいさつすること。あいさつがきちんとできると印象が大きく変わる。②身だしなみ、返事などの態度をひととつひとつしっかりとすることで、やる気のある、なすが判断される。③実習をさせて頂くという態度でいることがとても大切。	礼儀正しくすること。どれだけ難しくなっても礼儀を忘れずに実習すること。		掛け声や挨拶、返事は大きくはつきりすると、相手にやる気が伝わる。	①あいさつは、しっかりとすること。実習生としての自覚を持って実習に取り組むこと。②朝礼でもしっかりとあいさつできるようにしておくこと。	①あいさつや髪の手や爪の身だしなみを整えることは大前提。②給食を食べるときに、担任の先生や小学生に栄養のことなどについて質問されることもあるので、普段から授業をしつかりと聞いておくことが大切。
姿勢			①何事にも責任感を持って行動すること。②遅刻は絶対にしないこと。③謙虚かつ積極的に取り組むこと。④将来のために有意義な実習になるように、一人ひとりがしっかりと目的意識を持ち行動することが大切。	①指示を待たず、積極的に動く。②体調管理をしつかりする。③遅刻をしないように実習先の下見をしておくこと。④早めの行動を心がける。出された課題は早めにする。	朝食をしつかりと食べておくこと前日の復習をしつかりとして早寝早起きを心がけることコミュニケーションをとれることも大切。		①大量調理で体力を使うので、朝ごはんをしっかりと食べてくること。②よく睡眠をとって体調管理を整えることが大切。③小学校では午前中に1限、2限、長休み、3限、4限、給食、掃除といった時間帯で授業が行われている。④小学校では授業と授業の間の休み時間は5分しかない。	
授業	①授業で習うことはほとんどが役立つことなので、実習などでは楽しく作るだけでなく調理実習を学ぶという大切な授業だと意識を持つことが大切。②時間を見ながらやるということも大切。	①献立の作成時間をもつと短縮し、時間をかけすぎない。②手計算をできるようにすること。③料理では、日頃からいろんな料理にチャレンジし、旬の食材を入れたりすること。④食材のおおよその使用重量の把握を行い、食材の重量がわかっているようにすること。		毎日の授業をしつかり受けること。今まで習ってきたことが必ず役に立つ。		調理学実習や給食管理実習など実践的な科目をしつかり学び、身につけておくこと良い。	①相手は小学生であるため、話にしつかりした柱があると理解しやすい。②媒体は、事前準備しておく。③栄養に備えること。④栄養教諭の授業をとってなくても、小学校の実習にいてみることににより、指導を行うことにより、指導の仕方など学ぶことができる。	

1年生へのアドバイス

1年生へのアドバイス